

Helsingissä 23 päivänä toukokuuta 1945.

Khmp ravitsemisliikkeiden hinnoista annetun kansanhuoltoministeriön päätöksen muuttamisesta. Annettu Helsingissä 15 päivänä toukokuuta 1945.

Muutos ravitsemisliikkeiden hinnastoon.

Kansanhuoltoministeriö on muuttanut ravitsemisliikkeiden hinnastosta 25 päivänä toukokuuta 1944 antamansa päätöksen 2 §:n, sellaisena kuin se on osittain muutettuna 9 päivänä lokakuuta 1944, 27 päivänä lokakuuta 1944, 22 päivänä tammikuuta 1945 ja 28 päivänä maaliskuuta 1945 annetuilla kansanhuoltoministeriön päätöksillä, näin kuuluvaksi:

2 §.

Ravitsemisliikkeessä älköön tarjoiltako ravintoa ja virvokkeita ennenkuin liike on saanut 6 §:ssä tarkoitetun vahvistuksen jollekin seuraavassa nimikeluettelossa ja 5 §:ssä mainituista hinnoitteluryhmistä. Liike älköön ilman kansanhuoltoministeriön lupaa käyttää korkeampia kuin sille vahvistetun hinnoitteluryhmän hintoja.

Nimikeluettelo.

Käytetyt lyhennykset: g = gramma, eril. = erilainen, kg = kilogramma, kp. = kypsäpaino, kpl = kappale, kts. = katso, mk = markka, n. = noin, ns. = niin sanottu, rp. = raakapaino, sl = senttilitra, vlk. = veroluokka, ym. = ynnä muu.

Nimike	Hinnotteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Naudan-, hevosen- ja hirvenlihasta:								
1. Laatikko (vuoka) <i>Selitys:</i> 50 g lihaa rp., paitsi keinoliuhavalmistetta käytettäessä 25 g. Lisäksi perunaa tai juureksia, jolloin annoksen kp. on n. 350 g, tai kaalia, jolloin annoksen kp. on n. 300 g. Keinoliuhavalmistetta käytettäessä 2 à 3 g kuivaa veriplasmaa.	11:—	10:50	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
2. Merimiespihvi, höystö, vatkuli, muhennos ja keitetty liha erikoiskastikkein, mureke, bitoks, pyörökät, pihvi, kyljys ja muut jauhe- ja keinoliuhavalmisteet <i>Selitys:</i> a) merimiespihvi, 75 g lihaa rp. ja perunoita. Annoksen kp. n. 350 g. b) höystö, 75 g lihaa rp., joka pieniin osiin paloitetuna ruskistetaan ja siitä saadun ja suurutetun paistinliemen kera kypsennetään n. 75 g pieniin paloihin leikattujen ja keitettyjen eril. juureksien (porkkanoiden, lanttujen) tai vihannesten (kurkkujen) kanssa. Annoksen kp. 300 g. Lisäkkeenä perunoita. c) vatkuli samoin kuin höystö, mutta ilman juureksia. Annoksen kp. 250 g. Lisäkkeenä perunoita. d) muhennos, 75 g lihaa rp. sekä perunaa ja juureksia. Annoksen kp. n. 350 g.	14:50	13:50	10:50	10:—	10:—	9:—	8:—	7:50

Nimike	Hinnoitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
e) keitetty liha, 75 g lihaa rp., erikoiskastiketta (piparjuuri-, tilli-, kurkku- ym.) 10 sl sekä perunoita.								
f) pyörykät, pihvi ym. ns. jatkut liharuoat valmistetaan jauhelihasta, jatkoaineena keitettyä perunaa tai juureksia ja sideaineena viljatuotteita. Lihaa 75 g rp., jatkoainetta 75 g nesteineen. Annoksen rp. vähintään 150 g tai kp. n. 120 g. Keinoliuhavalmistetta käytettäessä lihaa 25 g rp. ja 2 à 3 g kuivaa veriplasmaa sekä jatkoaineita niin paljon, että annoksen rp. on vähintään 150 g. Jatkettuihin tämän ryhmän annoksiin on lisäksi annettava 7 1/2 sl kastiketta, perunoita sekä vähintään 15 g jotakin seuraavista lisäkkeistä: punajuurta, porkkanaa, kurkkua, kaalia, hillospulia, papua, puolukkaa tai muuta näihin verrattavaa.								
3. Kaalikääryleet, stroganoff ja gulyash Selitys: a) kaalikääryleet kts. nimikkeen 2 f jatkettuja annoksia. Annos 2 kpl 350 g rp. (n. 300 g kp.), lisäksi kastiketta 7 1/2 sl ja perunoita. b) stroganoff ja gulyash, lihaa 75 g rp. Annoksen paino vähintään 225 g kp. (n. 20 sl), lisäkkeenä perunoita.	15:50	14:50	12:—	11:—	10:—	9:50	8:50	8:—
4. Edellä nimikkeen 2 f kohdassa mainitut ns. jatkut ruoat, mureketta lukuunottamatta, sekä nimikkeessä 3 mainitut ruoat, jotka tilauksesta erikseen valmistetaan (à la carte) Selitys: lihan osuus annoksessa kuten nimikkeessä 2, mutta jatkoainetta vain 50 g rp. paistosta kohden, joten annoksen rp. on 125 g, kp. n. 100 g. Lisäkkeenä perunoita sekä vähin-	20:50	19:—	16:50	15:—	14:—	13:—	12:—	11:—

tään kaksi nimikkeen 2 f kohdassa mainituista jatkettujen annosten yhteydessä luetelluista lisäkkeistä.								
5. Pannu, joka tilauksesta erikseen valmistetaan (à la carte) Selitys: pannulla tarkoitetaan annosta, jossa on lihaa 75 g rp., joko kokolihana, kuten nimikkeessä 3, tai jatkettuna, kuten nimikkeen 4 kohdalla on mainittu, ja jossa lisäksi on perunoita 125 g kp. paistettuina (kuten ruskistetut ja ranskalaiset) tai muhennettuina (kuten skoonelaiset ja samaan tapaan valmistetut) sekä 30 g kp. juureksia (punajuurta, porkkanaa, kaalia, lanttua), vihanneksia (kurkkua, tomaattia, mustajuurta, sipulia, selleriä), hilloa, muita salaatteja tai sienä sekä 7 1/2 sl kastiketta. Annoksen paino 400 g kp.	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
6. Edellä nimikkeiden 4 tai 5 kohdalla mainittujen sekä muidenkin näitä nimikkeitä vastaavien, tilauksesta erikseen valmistettujen (à la carte) liha-annosten, joihin lisäksi on käytetty 1 ravun häntä tai 25 g parsaa tai jalosienimuhennosta (kivitatti, herkkua ja korvasieni), hintoihin saadaan lisät 7. Paisti, naudanlihasta (kokoliha) Selitys: lihaa 75 g kp. ja perunoita. Lisäkkeenä 25 g jotakin seuraavista: puolukkaa, porkkanaa, kurkkua, punajuurta tai niihin verrattavaa sekä kastiketta vähintään 5 sl.	7:— 23:—	6:50 21:50	7:— 18:50	6:50 17:50	6:— 17:—	5:50 16:—	— 14:50	— 13:50
8. Pihvi, naudanlihasta (kokoliha) Selitys: lihaa, selkälihasta tai paistista, 125 g rp. ja perunoita sekä paistettaessa muodostunut kastike. Lisäkkeenä 25 g jotakin seuraavista: ruskistettua sipulia, kurkkua, tomaattia, sienä, punajuurta tai niihin verrattavaa. Valmistetaan tilauksesta (à la carte) 1—6 hintaryhmissä.	31:50	29:—	26:—	24:—	22:50	21:—	18:—	17:—

Nimike	Hinnitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Vasikanlihasta:								
11. Muhennos, höystö, stroganoff, gulyash, vatkuli, keitetty liha erikoiskastikkein ja mureke sekä muu jauhe- ja keinolihavalmiste	15:50	14:50	12:—	11:—	10:—	9:50	8:50	8:—
<i>Selitys</i> sama kuin nimikkeissä 2 ja 3.								
12. Joku edellä mainituista jauhelihavalmisteista sekä stroganoff ja gulyash, tilauksesta valmistettu (à la carte)	20:50	19:—	16:—	15:—	14:—	13:—	12:—	11:—
13. Vasikanhyytelö	15:50	14:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:50	8:50
<i>Selitys:</i> lihaa 50 g rp., annoksen kp. 100 g. Lisäkkeenä perunoita, 5 sl etikka- tai kirpeäkastiketta sekä 15 g jotakin seuraavista lisäkkeistä: punajuurta, kurkkua, kaalia, hillosipulia tai muuta niihin verrattavaa.								
14. Pannu, tilauksesta valmistettu (à la carte)	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
<i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 5.								
15. Paisti, vasikanlihasta (kokoliha)	23:—	21:50	18:50	17:50	17:—	16:—	14:50	13:50
<i>Selitys</i> sama kuin nimikkeeseen 7 kohdalla.								
16. Pihvi, vasikanlihasta (kokoliha)	31:50	29:—	26:—	24:—	22:50	21:—	18:—	17:—
<i>Selitys:</i> sama kuin nimikkeeseen 8 kohdalla.								
17. Vasikankyljys	34:—	31:50	27:50	25:50	24:—	22:50	19:50	18:50
<i>Selitys:</i> kokolihaa 150 g rp. (luineen). Lisäkkeet samat kuin edellä nimikkeeseen 8 kohdalla. Valmistetaan tilauksesta (à la carte) 1–6 hintaryhmissä.								
Sianlihasta:								
21. Laatikko (vuoka), silavakakku ja silavapannukakku	14:50	13:50	10:50	10:—	10:—	9:—	8:—	7:50
<i>Selitys:</i> a) laatikko, sama kuin nimikkeeseen 1 laatikko.								

b) silavakakku, lihaa 50 g rp., jatkoaineena perunaa ja sideaineena viljatuotetta. Annoksen kp. vähintään 150 g.								
c) silavapannukakku, lihaa 50 g rp. ja 50 g jauhoja. Annoksen kp. vähintään 150 g.								
22. Muhennos, hyytelö, sianlihastike, silavaperunapaistos ja jatkettu jauhelihavalmiste ..	16:50	15:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:50	8:50
<i>Selitys:</i> a) muhennos, sama kuin nimikkeessä 2.								
b) hyytelö, lihaa 50 g rp., kp. vähintään 100 g. Lisäkkeenä perunoita sekä 15 g jotakin seuraavista lisäkkeistä: punajuurta, kaalia, hillosipulia tai muuta niihin verrattavaa.								
c) sianlihastike, lihaa 75 g rp. suurutetaan jauhoilla. Annoksen kp. 200 g (n. 20 sl). Lisäkkeenä perunoita.								
d) silavaperunapaistos, lihaa 75 g rp. Annoksen kp. n. 300 g.								
e) jauhelihavalmiste, samoin kuin nimikkeessä 2f.								
23. Jauhelihavalmiste tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte)	24:50	22:50	19:—	17:50	16:—	15:—	14:—	12:50
<i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 4.								
24. Pannu, tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte)	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
<i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 5.								
25. Porsaankyljys (kokoliha)	34:—	31:50	27:50	25:50	24:—	22:50	19:50	18:50
<i>Selitys:</i> lihaa 125 g rp. selkilihasta tai paistista ja perunoita sekä paistettaessa muodostunut kastike. Lisäkkeenä 25 g jotakin seuraavista: kurkkua, hennettä, punajuurta, porkkanaa, makaroonia tai jotakin niihin verrattavaa. Valmistetaan tilauksesta (à la carte) 1–6 hintaryhmissä.								
26. Porsaankyljys	36:50	33:50	28:50	26:50	25:50	23:50	21:50	20:50
<i>Selitys:</i> kokolihaa 150 g rp. (luineen) ja perunoita sekä paistettaessa muodostunut kastike. <i>Selitys</i> muutoin sama kuin nimikkeeseen 25 kohdalla.								

Nimike	Hinnoitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
27. Kinkku Selitys: kokolihaa 100 g kp. ja perunoita. Lisäkkeenä 25 g jotakin seuraavista: makaronia, herneitä tai punajuurta. Kastikkeena paistettaessa muodostunut rasva.	26:50	24:50	20:—	18:50	17:50	16:50	15:50	14:50
Lampaanlihasta:								
31. Lammaskaali, muhennos, vatkuli, tilli-lammas tai siihen verrattava muu erikoiskastikkein valmistettu annos ja höystö sekä jauhelihavalmiste. Selitys: a) lammaskaali ja muhennos, lihaa 75 g rp. sekä kaalia ja perunoita. Annoksen kp. n. 350 g. b) höystö, lihaa 75 g rp., keitettyjä erilaisia juureksia 75 g kp., lisäksi paistaessa muodostunut ja viljatuotteella suurstettu kastike. Annoksen kp. 300 g. lisäksi perunoita. c) jauhelihavalmiste sama kuin jauhelihavalmiste nimikkeessä 2 f. d) vatkuli, samoin kuin höystö, mutta ilman juureksia. Annoksen kp 250 g. Lisäkkeenä perunoita.	18:—	16:50	13:—	12:—	11:—	10:50	10:—	9:—
32. Edellämäinittu jauhelihavalmiste tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) Selitys sama kuin nimikkeessä 4.	26:50	24:50	20:—	18:50	17:50	16:—	15:—	14:—
33. Pannu, tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) Selitys sama kuin nimikkeessä 5.	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
Poronlihasta: Oulun ja Lapin lääneissä toimivia ravitsemisliikkeitä varten antaa kansanhuoltoministeriö poronlihankäytöstä eri päätöksen.								

Sekalihavalmisteet:

51. Veripalttu ja -vanukas sekä säännöstelyn ulkopuolella olevista elimistä valmistettu laatikko (vuoka) Selitys: a) veripalttu ja -vanukas, viljatuotteita 50 g. Annoksen kp. 275 g. Lisäkkeenä puolukkaa tai muuta siihen verrattavaa 15 g. b) elimistä valmistettu laatikko, elimiä 100 g rp. ja perunoita. Annoksen kp. vähintään 350 g.	11:—	10:50	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
52. Pannu, jossa on käytetty kieltä, munuaista, maksaa, makkaraa tai niiden ohella nimikkeissä 5, 14, 24 ja 33 mainittuja lihalaatuja, tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) Selitys: pannu valmistetaan nimikkeessä 5 mainitun ohjeen mukaan huomioon ottamalla, että kielestä, makkarasta tai muunlaisesta valmistettavaan pannuun on käytettävä näitä 100 g rp. Jos pannuun käytetään useampia sellaisia liha- ja lihajalosteluja, joista on vaadittava lihakuponkeja, on niitä oltava yhteensä 75 g rp. ja lihakuponkeja otettava sen lihalaadun mukaan, jota annoksessa on eniten, kansanhuoltoministeriön vahvistaman taulukon edellyttämällä tavalla.	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
53. Koko- tai jatkettu sekaliha- sekä elimistä valmistettu koko tai jatkettu annos, jatkettu maksaruoka, maksastroganoff ja veriohukaiset Selitys: a) jatkettu sekaliharuoka, elimistä valmistettu jatkettu ruoka ja jatkettu maksaruoka, samoin kuin nimikkeessä 2 f. b) maksastroganoff, samoin kuin nimike 3 b. c) koko-, sekaliharuoka ja elimistä valmistettu kokoliharuoka (pyttypannu tai siihen verrattava), lihaa tai elimiä 50 g kp. sekä perunoita tai juureksia. Annoksen kp. 350 g kastikkeineen.	14:50	13:50	10:50	10:—	10:—	9:—	8:—	7:50

Nimike	Hinnitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
d) veriohukaiset, veren ohella 50 g viljatuotetta. Annoksen kp. 250 g sekä 25 g jotakin seuraavista lisäkkeistä: puolukkaa, punajuurtai niihin verrattavaa.								
54. Munuainen tai kieli, kokonaan lihasta, sekä jatkettulla lihalla täytetyt perunat, lanttu, punajuuret, nauris tai niihin verrattavat, sekä perunatakinasta mukaeltu ja edellämäinittuun tapaan täytetty peruna (perunamunkki) Selitys: a) munuaista tai kieltä 100 g rp. ja perunoita sekä kastiketta 7 ½ sl. b) täytettyyn annokseen käytettävä lihaa 50 g rp. ja jatkoainetta 50 g rp. Annoksen kp. 250 g, jonka lisäksi tulee kasvismuhennosta tai siihen verrattavaa 100 g ja kastiketta 7 ½ sl.	19:50	18:—	15:—	14:—	13:—	12:—	11:—	10:—
55. Edellämäinitut täytetyt annokset, joihin juureksien asemesta on käytetty jotakin seuraavista: tomaattia, selleriä, sipulia tai kurkkua. Edellisen nimikkeen hintoihin saadaan lisätä Selitys sama kuin nimikkeessä 54.	12:50	11:50	12:50	11:50	10:—	9:50	10:—	9:50
56. Maksapihvi tai -paisti (kokoliha) Selitys: maksaa 125 g rp. sekä perunoita. Lisäkkeenä 25 g jotakin seuraavista: puolukkaa, punajuurtai, porkkanaa, kurkkua tai niihin verrattavaa sekä kastiketta vähintään 5 sl.	29:—	27:—	23:50	22:—	21:50	20:—	19:—	18:—
Metsä- ja vesilinnuista, jäniksestä ja kaniinista sekä siipikarjasta:								
61. Pyy ja peltopyy, ½ lintua Selitys: lisäkkeenä perunoita, kastiketta 7 ½ sl sekä 25 g hilloa tai salaattia (hillosipulia, kurpitsaa, tomaattia, vihreätä salaattia ym.)	58:—	54:—	52:—	48:—	45:—	42:—	39:—	36:—
62. Pyy, peltopyy ja kananpoika, 1/1 lintu Selitys sama kuin nimikkeessä 61.	103:50	96:50	93:50	86:50	85:50	79:50	77:—	71:50

63. Teeri, riekko tai ½ kananpoikaa Selitys sama kuin nimikkeessä 61, paitsi teeri- ja riekkoannoksessa luutonta lihaa 80 g kp.	63:50	58:50	56:50	52:50	50:—	46:50	42:50	39:50
64. Metso, kana, jänis ja kaniini sekä kanan, kaniinin ja riistan maksa, munuainen ja sydän Selitys: luutonta lihaa 80 g kp. muuten samoin kuin nimikkeessä 61.	56:—	52:—	49:50	46:—	43:—	40:—	36:50	34:—
65. Vesilinnut Selitys: luutonta lihaa 80 g kp. Annos muuten samoin kuin nimikkeessä 61.	47:—	43:50	41:—	38:—	36:50	34:—	31:50	29:—
66. Edellämäinittuista valmistetut jatkettut liharuoat (pyörykät, kyljys, pihvi, kuorukat), höystö, muhennos, hyytelö ja laatikko sekä niihin verrattavat Selitys: a) jatketuissa annoksissa lihaa 40 g kp., jatkoainetta 75 g rp. Annoksen kp. 110 g. Lisäksi perunoita ja 7 ½ sl kastiketta. b) höystö ja muhennos, samoin kuin nimikkeessä 2 b ja 2 c, paitsi lihaa 40 g kp. Jos lihaa käytetään luineen, on lihan osuuden oltava edellämäinittu määrä. Höystön kp. 300 g ja muhennoksen kp. 350 g. c) hyytelö, lihaa 40 g kp. Annoksen kp. 100 g. Lisäkkeet kuten nimikkeessä 13. d) laatikko, lihaa 40 g kp. Annoksen kp. vähintään 300 g kastikkeineen.	33:50	31:—	26:—	24:—	22:50	21:—	20:50	19:—
67. Pannu edellisistä Selitys: luutonta lihaa 40 g kp. kokonaisena tai jatkettuna, kuten nimikkeessä 66. Valmistettava kuten nimikkeessä 5 on mainittu ja tarjoiltava erillisinä annoksina. Mikäli riistan lisäksi on käytetty säännöstelyalasta lihaa, on siitä otettava säädetty määrä kuponkeja. Annoksen kp. 400 g.	41:—	38:—	32:—	30:—	29:—	27:—	26:—	24:—
68. Hanhi, fasaani ja kalkkuna, ostohintaan saadaan lisäksi tarjoiluhinnasta laskien Selitys: muuten sama kuin nimikkeessä 61, paitsi että lihan paino 100 g kp.	36 %	30 %	30 %	25 %	25 %	19 %	—	—

Nimike	Hinnitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Munaruokat:								
Keitetty, rikottu tai paistettu muna:								
71. ostohinnan ollessa mk 3: — tai sen alle	6:50	6:—	6:—	5:50	5:50	5:—	5:—	4:50
72. paistettuna saa edellä oleviin hintoihin lisätä	2:—	2:—	2:—	2:—	1:50	1:50	1:50	1:50
Munakas (yhdestä munasta) erilaisin täytein:								
73. munan ostohinnan ollessa mk 3: — tai sen alle	23:—	21:—	16:50	15:—	13:—	12:—	11:—	10:—
Munakokkeli:								
74. munan ostohinnan ollessa mk 3: — tai sen alle	13:50	12:50	11:50	10:50	9:50	9:—	8:50	8:—
Kalaruokat:								
Paistettu, savustettu, pariloitu, hyytelöity, mu-								
hennettu tai keitetty tuore kala, paitsi lohi								
ja ankerias:								
81. ostohinnan ollessa mk alle 10: — kg	14:50	13:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:—	8:50
82. » » » 10: — 20: — »	22:50	21:—	17:—	16:—	15:—	14:—	13:—	12:—
83. » » » 20: — 30: — »	26:50	24:50	20:—	18:50	17:50	16:50	15:50	14:50
84. » » » 30: — 40: — »	29:—	27:—	23:50	22:—	21:50	20:—	19:—	18:—
85. » » » 40: — 50: — »	31:50	29:50	27:50	25:50	25:—	23:50	23:—	21:50
86. » » » 50: — tai enemmän ...	36:—	34:—	33:—	31:—	31:—	29:—	28:—	26:—
<i>Selitys:</i> annokseen käytettävä 250 g perkaa-								
matonta kalaa, lisäksi perunoita. Paistettuun								
ja keitettyyn kalaan kuuluu lisäksi kast-								
etta, josta ei saa erikseen veloittaa.								
Suolakala:								
a) Suolakala-annos, jossa tulee olla 75 g suola-								
kalaa ja lisäksi perunoita, hinta 50 % vastaa-								
vanlaisen tuoreen kalan hinnasta, jolloin saatu								
hinta korotetaan lähimpään 50 penniin tai								
markkaan. Suolakala-annoksia veloitettaessa								
on laskun merkittävä vastaavan edelläolevan								
nimikkeen (81—86) numero, johon lisätään								
kirjain <i>a</i> .								

b) Keitetty suolakala, edellisissä nimikkeissä oleviin hintoihin saadaan lisätä		1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—
Keitettyä suolakalaa laskutettaessa merkitään vastaavaan nimikenumeroon kirjaimet <i>ab</i> . Lohi (tuore), keitetty, paistettu tai pariloitu sekä ankerias:								
91.	ostohinnan ollessa mk alle 70:— kg ..	36:50	33:50	28:50	26:50	25:50	23:50	21:50
92.	» » » 70:— 90:— » ..	39:—	36:—	33:50	31:—	29:—	27:—	26:—
93.	» » » 90:— 110:— » ..	46:—	42:50	36:50	34:50	33:—	30:50	29:50
94.	» » » 110:— 130:— » ..	52:50	48:50	42:50	39:50	38:50	35:50	35:—
95.	» » » 130:— 150:— » ..	58:—	54:—	47:50	44:—	42:—	39:—	39:—
96.	» » » 150:— tai enemmän ..	63:—	58:50	52:50	48:50	47:—	43:50	43:50
<i>Selitys:</i> annokseen käytettävä kalaa 125 g ruodottomana ja lisäksi perunoita. Suolalohi:								
97.	ostohinnan ollessa mk alle 190:— kg ..	48:50	44:50	35:—	32:50	30:50	28:50	28:50
98.	» » » 190:— 210:— » ..	57:50	53:50	41:50	38:50	37:50	34:50	34:—
99.	» » » 210:— tai enemmän ..	62:50	58:—	48:50	45:—	44:—	41:—	39:—
<i>Selitys:</i> annoksessa tulee olla 75 g ruodotonta lohta ja lisäksi perunoita. Paistettu, pariloitu, savustettu tai keitetty silakka:								
100.	ostohinnan ollessa mk alle 8:— kg ...	12:—	11:—	10:—	9:—	8:—	7:50	6:50
101.	» » » 8:— 11:— » ...	13:50	12:50	11:—	10:50	10:—	9:—	8:—
102.	» » » 11:— 14:— » ...	14:50	13:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:50
103.	» » » 14:— tai enemmän ..	15:50	14:50	13:50	12:50	11:50	11:—	10:50
<i>Selitys:</i> annoksessa tulee olla 200 g tuoretta, savustettua tai suolattua silakkaa ja lisäksi perunoita.								
104.	Silakkapihveissä, tomaattisilakoissa, silakkakäärleissä ja niihin verrattavissa saadaan lisätä nimikkeiden 100—103 hintoihin	4:50	4:50	3:50	3:50	2:50	2:50	2:—
104a.	Suutarinlohi, hinta lasketaan nimikkeiden 100—103 mukaan. <i>Selitys:</i> suolasilakkaa 150 g ynnä 30 g sipulia sekä perunoita.							
105.	Lohilaatikko (vuoka)	16:50	14:50	12:50	11:50	11:—	10:—	9:—

Nimike	Hinnitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Selitys:</i> annokseen käytettävä lohenluita, päitä, pyrstöjä ja eviä vähintään 50 g sekä perunoita. Annoksen kp. n. 350 g.								
106. Kalalaatikko (vuoka)	11:—	10:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
<i>Selitys:</i> kalaa 100 g rp. Annoksen kp. n. 350 g.								
107. Jatketut kalat, kuten kalapyörykät, -mureke, -vanukas, -kyljys ja -pihvi	14:50	13:50	11:—	10:—	9:50	9:—	8:—	7:50
<i>Selitys:</i> 50 g kp. kalaa. Annoksen rp. 150 g. Lisäksi kastiketta 7 1/2 sl ja perunoita.								
108. Sillisalaatti tai suolasilakoita ja perunoita ...	11:—	10:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50
<i>Selitys:</i> sillisalaattia 200 g kp. Suolasilakoita 75 g ja perunoita.								
109. Kalasäilykkeet, kuten sardiini, hummeri, skumbria, lohi, sardelli, simpukka, anjovis sekä mätä, nahkiainen, meri- ja katkaravut, ostohintaan saadaan lisätä tarjoiluhinnasta laskien	58 %	52 %	48 %	43 %	43 %	38 %	38 %	33 %
Ravut:								
111. ostohinnan ollessa mk alle 4:50 kpl ...	8:—	8:—	7:50	7:50	7:50	7:50	7:—	7:—
112. » » » 4:50 » 6:— » ...	10:50	10:50	10:—	10:—	10:—	10:—	9:50	9:50
113. » » » 6:— » 8:— » ...	12:50	12:50	12:—	12:—	12:—	12:—	11:50	11:50
114. » » » 8:— tai enemmän ...	13:50	13:50	13:—	13:—	13:—	13:—	12:50	12:50
115. Syväjäädetyt ravut kpl.	23:—	23:—	23:—	23:—	23:—	23:—	23:—	23:—
Nimikkeen 115 kohdalla mainitut hinnat ovat voimassa 15 päivään heinäkuuta 1945 saakka.								
Keitot:								
121. Lihaliemi ja siitä valmistetut halvemat keitot, kuten kaali-, luu-, peruna-, lanttu-, herne-porkkana- ja niihin rinnastettava keitto sekä sosekeitto	8:50	8:—	7:50	7:—	5:—	4:50	4:—	4:—
<i>Selitys:</i> jos annos tarjoillaan liemikupeissa tai pienissä syvissä lautasissa, on kp. n. 200 g.								
122. Edelliset	10:—	9:—	8:—	7:50	6:50	6:—	5:50	5:—

<i>Selitys:</i> annoksen paino n. 400 g kp., paitsi herne- ja sosekeitto n. 325 g.								
123. Lihaliemestä edellämainittuun tapaan valmistettu keitto, jossa on lihaa tai makkaraa 50 g rp. <i>Selitys:</i> annokseen käytettävä lihaa 50 g rp. tai makkaraa 50 g. Annoksen kp. n. 400 g.	11:50	11:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
124. Erikoisvihanneskeitto	11:50	11:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:—	5:50
<i>Selitys:</i> kuorittuun maitoon valmistettu keitto, jossa on herneitä, porkkanaa, valkokaalia, perunaa sekä vaihtoehtoisesti kukka- tai siihen verrattavaa kaalia. Annoksen paino ja tarjoilu samoin kuin nimikkeessä 121.								
125. Edellinen	14:50	13:50	11:—	10:—	9:50	9:—	8:—	7:50
<i>Selitys:</i> annoksen paino ja tarjoilu samoin kuin nimikkeessä 122.								
Kalakeitto:								
126. ostohinnan ollessa alle mk 15:— kg	14:50	13:50	10:50	10:—	9:50	9:—	8:—	7:50
127. » » » mk 15:— tai enemmän ..	16:50	15:50	13:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:—
<i>Selitys:</i> 150 g perkaamatonta silakkaa tai muuta kalaa. Annoksen kp. n. 400 g.								
<i>Erikoiskeitot:</i>								
128. borsch-, kalaseljanka-, kana-, lintu-, rosolnik- tai mustajuuri- sekä näihin verrattava keitto <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 121.	12:—	11:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
129. Edellinen	16:50	15:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:—	8:50
<i>Selitys:</i> annoksen kp. n. 325 g.								
130. Kukkakaali-, pars-, lohi-, tomaatti- tai rapu-keitto	16:50	15:50	13:50	12:50	11:50	10:50	9:50	9:—
<i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 121.								
131. Edellinen	24:—	22:—	17:50	16:—	15:50	14:—	13:—	12:—
<i>Selitys:</i> annoksen kp. n. 325 g.								
Juures-, vihannes-, sieni- ja makarooniruoat sekä valkuaisvalmisteet:								
141. Laatikko (vuoka)	11:—	10:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50
<i>Selitys:</i> sieniperunalaatikossa on käytettävä annosta kohden sieniä 50 g, makaroonilaati-								

Nimike	Hinnotteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
kossa makaroonia 50 g rp. Annoksen kp. n. 350 g. Makarooni- ja porkkanalaatikkoon lisäksi 7 1/2 sl kastiketta.								
141a. Lanttulaatikko (vuoka) Selitys: annoksen kp. n. 350 g, lisäksi 7 1/2 sl kastiketta.	12:—	11:—	9:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50
142. Kyljys, pihvi, pyörökät, muhennos ja kasvisohukkaat Selitys: a) kyljys, pihvi ja pyörökät, annoksen rp 150 g, lisäksi 7 1/2 sl kastiketta ja perunoita. b) muhennos, annoksen kp 350 g, lisäksi perunoita. c) kasvisohukkaat, 50 g viljatuetta. Annoksen paino 200 g.	13:—	12:—	9:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
143. Paistetut sienet, sienimuhennos ja kasvispyttypannu Selitys: a) paistetut sienet, annoksen kp. 150 g ja perunoita. b) sienimuhennos 250 g ja perunoita. c) kasvispyttypannu, paistettuja perunoita, juureksia ja vihanneksia. Annoksen kp. 350 g kastikkeineen.	15:50	14:50	12:—	11:—	10:50	9:50	8:50	8:—
144. Kasvistäytteiset perunat, porkkanat, lantut, punajuuret, nauriit ja niihin verrattavat sekä perunataikinasta valmistetut mukaellut perunat (perunamunkit ym.) Selitys sama kuin 54, paitsi lihan ja sen jatkoaineen asemesta käytettävä kasviksia tai sieniä 100 g kp.	17:—	15:50	12:50	11:50	10:50	10:—	9:50	8:50
145. Edellämainitut, joihin on käytetty tomaattia, selleriä, sipulia tai kurkkua. Nimikkeen 144 hintoihin saadaan lisätä	12:50	11:50	12:50	11:50	10:—	9:50	10:—	9:50

146. Mukaeltu munakas, jossa on liha-, sieni- tai kasvistäyte Selitys: annokseen käytettävä 10 à 12 g kuivaa veriplasmaa ja sideaineena viljatuetta sekä nesteinä kuorittua maitoa. Jos lihaa käytetään täyteenä, on sitä oltava 50 g rp. Annoksen kp n. 225 g, paitsi lihatäyteisenä 175 g.	25:—	23:—	17:—	16:—	15:—	14:—	13:—	12:—
147. Edellämainittu, jossa on täyteenä lintua, kanaa, kania tai niihin verrattavaa Selitys: täyteenä käytettävä 40 g kp. lihaa, muntien selitys sama kuin edellä. Annoksen kp. 175 g.	41:—	38:—	32:—	30:—	29:—	27:—	26:—	24:—
148. Pannu, tilauksesta erikseen valmistettu (à la carte) Selitys: pannu valmistetaan samaan tapaan kuin nimikkeessä 5 huomioon ottamalla, että siihen kuuluva pihvi, kyljys tai niihin verrattava paistos valmistetaan jatkettujen liharuokien tapaan keitetyistä juureksista tai vihanneksista, ollen paistoksen rp. 150 g. ja kuuluu siihen lisäksi perunoita 125 g kp. paistettuna (kuten ruskistetut ja ranskalaiset) tai muhennettuna (kuten skoonelaiset, ja samaan tapaan valmistetut) sekä kaksi laatua à 30 g kp. halvempia juureksia, kuten porkkanaa, punajuurta, lanttua ja kaalia, vihanneksia tai sieniä ja kaksi laatua kalliimpia vihanneksia tai juureksia, kuten tomaattia, hillospulia, kurkkua à 50 g rp., sekä sipulia, selleriä, mustajuurta, hilloa, kukka- tai siihen verrattavaa kaalia 50 g kp. Annoksen kp. 450 g. Kastiketta 7 1/2 sl.	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
149. Kivitatti- ja korvasienimuhennos Selitys: muhennoksen kp. 250 g ja perunoita	39:—	36:—	32:—	30:—	28:—	26:—	—	—
150. Herkkusienimuhennos (champion) ja parsa .. Selitys: a) herkkusienimuhennos, annoksen kp. 250 g ja perunoita. b) parsamuhennos, annoksen kp. 250 g. c) parsa, keitetty, annoksen kp. 150 g.	56:50	52:50	50:—	46:50	43:50	40:50	—	—

Nimike	Hinnitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Erilliset lisäkeannot:								
151. Perunaa tai juureksia kuten lanttua, porkkanaa, punajuurta tai niihin verrattavaa sekä lanttu- ja porkkanalaatikko ynnä makaroonivalmiste	4:50	4:50	3:50	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50
<i>Selitys:</i> perunoita vähintään 150 g kp. kuorituina, tai 250 g kp. kuorimattomina, juureksia 75 g kp. Makaroonivalmisteessa käytettävä 25 g makaroonia.								
152. Paistetut ja muhennetut perunat, perunasose sekä sipulia ruskistettuna	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—
<i>Selitys:</i> annoksen kp. 150 g, paitsi sipulia 50 g rp.								
<i>Uudet perunat:</i>								
153. ostohinnan ollessa mk 3:50 alle 7:— kg ..	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50	3:50	3:—
154. » » » 7:— » 10:— » ..	6:50	6:—	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50
155. » » » 10:— » 15:— » ..	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
156. » » » 15:— » 20:— » ..	10:50	10:—	9:—	8:50	8:—	7:50	6:50	6:—
157. » » » 20:— tai enemmän ..	13:50	12:50	11:50	11:—	10:—	9:50	8:50	8:—
<i>Selitys:</i> annos vähintään 125 g kp.								
Tuore tomaatti ja kurkku (tuoreena ja suolattuna), silpo- ja sokerihermeet, sekä pavut ja retiisit.								
158. ostohinnan ollessa mk alle 30:— kg ..	6:—	5:50	5:50	5:—	4:50	4:—	3:50	3:50
159. » » » 31:— » 50:— » ..	9:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50
160. » » » 51:— » 75:— » ..	11:—	10:50	10:—	9:50	9:—	8:50	7:50	7:—
161. » » » 76:— » 100:— » ..	13:50	12:50	12:—	11:50	10:50	10:—	9:50	8:50
162. » » » 101:— tai enemmän ..	18:—	17:—	16:—	15:—	14:50	13:50	12:50	12:—
<i>Selitys:</i> annos vähintään 50 g rp. Retiisiannos 1 nippu à 10 kpl., paino vähintään 75 g.								

163. Kera- ja lehtisalaatti	4:—	4:—	3:50	3:50	3:50	3:—	3:—	2:50
<i>Selitys:</i> annos 15 g rp.								
164. Juusto, kuoritusta maidosta	4:50	4:—	4:—	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50
<i>Selitys:</i> annos 40 g.								
165. Italialainen salaatti	6:50	5:50	4:50	4:—	3:50	3:50	3:—	3:—
<i>Selitys:</i> annos 50 g.								
166. Ruskea kastike	4:50	4:50	3:50	3:50	3:50	3:—	2:50	2:50
<i>Selitys:</i> annos vähintään 10 sl.								
167. Sieni- tai sipulikastike	7:—	6:50	5:50	4:50	4:—	4:—	4:—	3:50
<i>Selitys:</i> annos vähintään 10 sl., jossa sipulia vähintään 25 g rp.								
168. Puolukat ja karpalot sekä niistä valmistetut hillot	4:—	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50	2:—	2:—
<i>Selitys:</i> annos 30 g.								
169. Muista marjoista ja omenoista valmistetut hillot	5:50	5:—	4:50	4:50	4:50	4:—	3:50	3:50
<i>Selitys:</i> annos 30 g.								
170. Voi	3:—	3:—	2:50	2:50	2:50	2:50	2:—	2:—
<i>Selitys:</i> annos 10 g.								
170a. Margariini	2:50	2:50	2:—	2:—	2:—	2:—	1:50	1:50
<i>Selitys:</i> annos 10 g.								
171. Sitruunaviipale	2:50	2:50	2:—	2:—	2:—	2:—	1:50	1:50
172. Marmelaadin vastikkeeksi valmistettu hedelmämarja- ja juureshilloke	2:50	2:50	2:—	2:—	1:50	1:50	1:50	1:50
<i>Selitys:</i> valmistettu marjoista, hedelmistä ja juureksista, jolloin ainakin puolet on oltava marjoja tai hedelmiä, makeutettuna sakariinilla tai dulsinilla. Hinta määrätty kultakin 10 g:lta.								
<i>Kukkakaali.</i>								
173. ostohinnan ollessa mk alle 30:— kg ..	18:50	17:—	17:—	15:50	14:—	12:50	11:—	11:—
174. » » » 31:— » 50:— » ..	27:—	25:50	24:—	22:50	21:—	19:50	18:—	16:50
175. » » » 51:— » 75:— » ..	33:50	32:—	30:50	29:—	27:50	26:—	23:—	21:50
176. » » » 76:— » 100:— » ..	40:50	37:50	36:—	34:50	31:50	30:—	28:50	25:50
177. » » » 101:— tai enemmän ..	54:—	51:—	48:—	45:—	43:50	40:50	37:50	36:—
<i>Selitys:</i> annos 200 g rp. Mahdollisista lisäkeistä, voita lukuunottamatta, ei saa veloittaa erikseen.								

Nimike	Hinnoitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Jälkiruoat:								
181. Jäätelö, keinomehusta	9: 50	9: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —
<i>Selitys:</i> annos 80 g.								
182. Jäätelö, kuoritusta maidosta	12: —	11: —	8: 50	8: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —
<i>Selitys:</i> annos 80 g.								
183. Piirakka ja leivonnaiset	10: —	9: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —
<i>Selitys:</i> viljatuotetta 50 g (kuivapaino). Annoksen kp. 100 g. Annokseen kuuluva kastike ei sisälly annospainoon.								
184. Hedelmistä ja marjoista valmistettu hyytelö, vanukas sekä ohukkaat	10: —	9: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —
<i>Selitys:</i> a) ns. kiinteä hyytelö, annoksen paino 100 g kp., lisäksi kastiketta 7 ½ sl. b) vatkattu hyytelö (lumi- ja siihen verrattava) 80 g kp., lisäksi kastiketta 7 ½ sl. c) vanukas sekä kylmä että lämmin, kp 225 g. (viljatuotetta 50 g. kuivapaino), lisäksi kastiketta 7 ½ sl. d) ohukkaat, kp. 150 g (viljatuotetta 50 g kuivapaino).								
185. Juureksista, hedelmistä ja marjoista valmistettu kiisseli, raparperihilloke sekä pannukakku ja köyhät ritarit	9: 50	9: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —
<i>Selitys:</i> a) kiisseli valmistetaan juureksista, hedelmistä tai marjoista ja suurstetaan perunajauhoilla. Annoksen kp. 225 g. b) raparperihilloke, annoksen kp. 175 g. c) pannukakku, viljatuotetta 50 g. Annoksen kp. 150 g. d) köyhät ritarit, 65 70 g tuoretta leipäainetta sekä 20 g marjahilloa ja keinoaahdoketta.								
186. Mämmi	9: 50	9: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: —

<i>Selitys:</i> annos 150 g, lisäksi 7 ½ sl keinotekoisesti makeutettua kuorittua maitoa. Marjat ja hedelmät (tuoreet ja säilötty).								
187. ostohinnan ollessa alle 15: — kg ..	5: 50	5: —	5: —	4: 50	4: 50	4: —	4: —	3: 50
188. » » mk 15: — » 30: — » ..	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50	5: 50	5: —	5: —
189. » » » 30: — » 45: — » ..	12: —	11: 50	11: —	10: 50	10: —	9: 50	9: —	8: 50
190. » » » 45: — » 60: — » ..	17: —	16: —	15: 50	14: 50	13: 50	12: 50	11: 50	11: —
191. » » » 60: — » 75: — » ..	20: 50	19: —	18: —	17: —	16: —	15: —	14: —	13: 50
192. » » » 75: — » 90: — » ..	26: 50	24: 50	22: —	20: 50	20: —	18: 50	17: 50	16: 50
193. » » » 90: — tai enemmän ..	30: —	28: —	27: —	25: —	23: 50	22: —	21: 50	20: —
<i>Selitys:</i> annos 100 g joko tuoreena tai säilöttyinä. Säilöttyjen marjojen hintaa laskettaessa saadaan huomioida valmistushävikki. Nämä hinnat eivät koske tehdassäilykkeitä.								
Kylmät ruoat:								
201. Silliannos, jossa tulee olla 50 g perattua silliä makrillia tai brislinkiä sekä leipää ja perunoita	10: 50	10: —	8: —	7: 50	7: —	6: 50	6: —	5: 50
202. Erikoiskylmäruokatarjotin, vähintään 7 lajia, joista 3 lajia ryhmästä A, 2 lajia ryhmästä B ja 2 lajia ryhmästä C sekä leipää ja perunoita. Tarjotin on koristettava salaatin tai kaalilehdillä, persiljalla, tillillä tai niihin verrattavilla	79: —	73: —	70: —	65: —	63: —	59: —	—	—
Ryhmä A. Lintua, kanaa tai kania à 30 g kp. ja kastike, edelliset hyytelöitynä à 50 g, jossa lihaa 25 g kp., savustettua poronlihaa 30 g kp., lohta 30 g, savustettua ankeriasta 30 g, yksi nahkiainen, savusiikaa 40 g, muikun tai mateen mätää 25 g ynnä sipulia, parsaa 20 g ynnä kastike.								
Ryhmä B. Tuoretta tomaattia 50 g, tuoretta tai suolattua kurkkua 50 g, kinkkua n. 30 g kp. (rp. 50 g), maksa-, berliini- tai kielimakkaraa à 50 g, mätää (paitsi muikun ja mateen) 25 g, savustet-								

Nimike	Hinnoitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
tua kalaa (kuha, lahna, hauki tai made) 40 g, kylmää kalaa (kuha, hauki, siika, made tai lahna) 40 g ynnä kastike.								
<i>Ryhmä C.</i>								
Silakkaa 50 g, silliä, makrillia tai anjovista à 30 g, sardiinia 2 kpl, kala- tai kasvishyttelöä 50 g, juustoa 30 g, salaattia (peruna ym.) 75 g ja retiisiä 25 g.								
203. Kylmäruokatarjotin I, jossa on vähintään 5 lajia seuraavista: silliä tai makrillia à 30 g, silakkaa tai brislinkiä 50 g, savusilakkaa 30 g, salaattia 75 g, muikkuja 30 g, anjovista 30 g, kala- ja kasvispyöryköitä 50 g, kala- tai kasvishyttelöä 50 g, juustoa 30 g, suolakalaa 30 g, keitettyjä juureksia (punajuurta, porkkanaa ym.) 50 g kp., kurkkua 25 g, retiisiä 25 g, kylmää kalaa kastikkeineen 30 g, lehtisalaattia 15 g, sekä leipää ja perunoita	32:—	30:—	23:50	22:—	21:50	20:—	18:—	17:—
204. Kylmäruokatarjotin II, vähintään 5 lajia, joista 3 lajia on nimikkeestä 203 ja yksi laji ryhmästä A ja yksi laji ryhmästä B, sekä leipää ja perunoita. Tarjotin on koristettava kuten nimikkeessä 202 on mainittu	44:—	41:—	40:—	37:—	35:—	33:—	—	—
<i>Jos samalle asiakkaalle tai seurueelle nimikkeiden 202, 203 ja 204 yhteydessä tarjoillaan nimikkeistä 202 tai 203 lisäannoksia, ei niistä saa erikseen veloittaa.</i>								
205. Erikoisalkupalat	28:50	26:50	21:—	19:50	19:50	17:50	15:50	14:50
<i>Selitys:</i> vähintään 5 kpl. Leipää 35 g; päällysteet nimikkeiden 202 kohdalla mainitut, joista yksi A, kaksi B ja kaksi C ryhmästä. (Kuponkeja irroitetaan 25 g.)								

Makkarauoat:								
211. Makkaramuhennos ja -laatikko (vuoka)	11:—	10:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
<i>Selitys:</i> a) muhennokseen makkaraa 50 g sekä perunoita ja juureksia. Annoksen kp. 350 g. b) laatikkoon makkaraa 50 g sekä perunoita tai juureksia, jolloin annoksen kp. n. 350 g. tai kaalia, jolloin annoksen kp. n. 300 g.								
212. Paistettu makkara ja makkaraströganoff	15:50	14:50	11:50	11:—	10:50	10:—	9:—	8:50
<i>Selitys:</i> a) paistettuun makkara-annokseen makkaraa 100 g, peruna- ja verimakkaraa käytettävässä makkaraa 150 g sekä perunoita ja 7 1/2 sl kastiketta; b) makkaraströganoffannokseen makkaraa 100 g. Annoksen kp. n. 175 g, lisäksi perunoita.								
213. Nakkimakkara (keitetty tai paistettu)	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
<i>Selitys:</i> annokseen makkaraa 50 g ja perunoita.								
214. Edellinen, makkaraa 100 g ja perunoita	15:50	14:50	13:50	12:50	11:50	10:50	9:50	9:—
215. Makkarapannu	35:50	32:50	28:50	26:50	25:—	23:50	21:—	19:50
<i>Selitys:</i> annokseen 100 g makkaraa, lisäksi perunoita ja juureksia kuten nimikkeessä 5 on selitetty.								
Puurot ja vellit:								
221. Puuro tai velli (veteen keitetty)	5:—	4:50	3:50	3:50	3:—	3:—	3:—	3:—
<i>Selitys:</i> viljatuotetta puurossa 50 g, ja vellissä 25 g. Puuroannoksen kp. 350 g ja velliin kp. 425 g.								
222. Edelliset (kuorittuun maitoon keitetyt)	6:50	6:—	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50
<i>Selitys:</i> sama kuin edellisessä nimikkeessä.								
Makeat puurot ja keitot:								
226. Makea puuro ja puolukka-, karpalo-, raparperi-, kaura-, ruusumarja-, viinimarja-, mustikka-, juolukka- tai sekamehukeitto	8:—	7:50	6:50	6:—	5:50	5:—	5:—	4:50
<i>Selitys:</i> puuroihin viljatuotetta 50 g, annoksen kp. n. 325 g. Keitot, annoksen kp. n. 300 g.								

Nimike	Hinnotteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Päällystetyt leivät ja lämpimät piirakat:								
231. Silakka-, juusto-, halpamakkara-, salaatti- ja rosollipäällysteiset <i>Selitys</i> nimikkeessä 234.	6:—	5:50	4:50	4:—	3:50	3:50	3:50	3:—
232. Makkara- (berliini-, kieli- tai maksamakkara ja medwursti), suolaliha-, suolakala-, savukala- (paitsi siika-), kääresyltty- ja hyytelöpäällysteiset <i>Selitys</i> nimikkeessä 234.	8:—	7:50	6:50	6:—	5:50	5:—	5:—	4:50
233. Kinkku-, liha ja kurkku-, tomaatti-, savuliha-, savusiika- ja poronlihapäällysteiset <i>Selitys</i> nimikkeessä 234.	11:—	10:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50
234. Mäti-, kana-, kani-, riista- ja lohipäällysteiset <i>Selitys</i> nimikkeille 231-235: leipää 30-35 g, makkaraa 50 g, kinkkua tai lihaa n. 30 g kp. (50 g rp.), lihahyytelöä n. 50 g kp. (25 g rp.), silakkaa 30 g, savukalaa 30 g kp., muuta kalaa (myös lohta) 30 g, kanaa, kania ja riistaa 25 g kp., mätää 20 g, tomaattia 50 g, juustoa 30 g, salaattia tai rosollia 70 g kp. sekä liha- ja kurkkupäällysteisissä lihaa noin 30 g kp. (50 g rp.) ja kurkkua 20 g.	19:50	18:—	15:50	14:50	14:—	13:—	12:—	11:—
235. Kana-, kani-, riista- ja lohipäällysteiset lämpimät leivät, tilauksesta erikseen valmistetut (à la carte). Edellisen nimikkeen 234 hintoihin saadaan lisätä <i>Selitys:</i> lämpiminä leipiä tarjoillessa leipä paistettava tai paahdettava. Kana-, kani- ja riistaleipien ohella lisäksi kastiketta 10 sl.	4:50	4:50	3:50	3:50	3:50	3:—	2:50	2:50
236. Liha-, kala- tai sienipäällysteiset lämpimät leivät, tilauksesta erikseen valmistetut (à la carte)	15:50	14:50	12:—	11:—	10:50	9:50	8:50	8:—

237. Lämmin kaalipiirakka <i>Selitys:</i> kuori viljatuotetta 50 g ja perunaa. Täytteenä ruskistettua kaalia. Annoksen paino: levypipiirakka 225 g ja kappalepiirakka 150 g. Lisäksi kastiketta.	10:—	9:50	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
238. Lämmin lihapiirakka <i>Selitys</i> kuten nimikkeessä 237, paitsi että täytteenä käytetään jatkettua lihaa, jossa lihaa 50 g rp.	12:—	11:—	9:50	9:—	8:50	8:—	7:50	7:—
239. Lämmin kalapiirakka <i>Selitys</i> sama kuin nimikkeessä 237, paitsi, että täytteenä käytetään jatkettua kalaa, jossa kalaa 50 g kp.	15:50	14:50	13:50	12:50	12:—	11:—	10:—	9:50
240. Lämmin riistapiirakka <i>Selitys</i> kuten nimikkeessä 237, paitsi että täytteenä käytetään kanaa, kania tai riistaa 30 g kp.	25:—	23:50	21:—	19:50	17:50	16:50	15:50	14:50
Ateriat:								
241. Pika-aamiainen, johon kuuluu leipää, 3 lajia leikkeleitä ja perunoita sekä lasillinen maitoa tai mehua taikka kaljaa ynnä puuroa tai kupillinen kahvinvastiketta <i>Selitys:</i> vaihtoehtoisesti puuroa tai kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan. Leikkeleet nimikkeestä 203.	24:—	22:—	17:50	16:—	15:50	14:—	13:—	12:—
242. Lounas, johon kuuluu leipää, lämminruoka ja lasillinen maitoa tai mehua tai kaljaa ynnä puuroa tai kupillinen kahvinvastiketta <i>Selitys:</i> puuro tai kahvinvastike asiakkaan valinnan mukaan. Vähintään 3 valittavaa lämmintä ruokalajia, joista ainakin 1 kupongiton.	21:50	20:—	17:50	16:—	15:—	14:—	13:—	12:—
243. Lounas, johon kuuluu leipää, yleinen kala- ja vihanneispöytä tai kylmäruokatarjotin (vähintään 5 lajia) ja lämminruoka	33:50	31:50	28:50	26:50	25:—	23:50	22:—	20:50

Nimike	Hinnotteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
244. Päivällinen, johon kuuluu leipää ja 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> joko keitto ja lämminruoka tai lämminruoka ja jälkiruoka. Asiakkaan valinnan mukaan joko varsinainen jälkiruoka tai kupillinen kahvinvastiketta.	24:—	22:50	18:50	17:50	16:50	15:50	14:50	13:50
245. Päivällinen, johon kuuluu leipää ja 3 ruokalajia <i>Selitys:</i> keitto, lämminruoka ja jälkiruoka. Asiakkaan valinnan mukaan joko varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta.	36:50	33:50	27:50	25:50	23:50	21:50	20:—	18:50
246. Päivällinen, johon kuuluu vähintään 4 alkupalaa sekä 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> joko keitto ja lämminruoka tai lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan.	36:50	33:50	27:50	25:50	23:50	21:50	20:—	18:50
247. Päivällinen, johon kuuluu vähintään 5 lajia leikkeleitä, leipää ja perunoita sekä 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> leikkeleet nimikkeestä 203 sekä joko keitto ja lämminruoka tai lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan.	44:—	40:—	34:—	32:—	30:—	28:—	25:50	24:—
248. Päivällinen, johon kuuluu vähintään 4 alkupalaa sekä 3 ruokalajia <i>Selitys:</i> keitto, lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan.	43:—	40:—	32:50	30:—	28:—	26:—	24:—	22:—
249. Päivällinen, johon kuuluu vähintään 5 lajia leikkeleitä, leipää ja perunoita sekä 3 ruokalajia <i>Selitys:</i> leikkeleet nimikkeestä 203, keitto, lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan.	50:—	47:—	40:—	37:—	34:—	32:—	30:—	28:—

250. Illallinen, johon kuuluu vähintään 4 alkupalaa sekä 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan.	44:—	40:—	32:50	30:—	28:—	26:—	24:—	22:—
251. Illallinen, johon kuuluu vähintään 5 lajia leikkeleitä, leipää ja perunoita sekä 2 ruokalajia <i>Selitys:</i> leikkeleet nimikkeestä 203, lämminruoka ja jälkiruoka. Jälkiruokana varsinainen jälkiruoka tai annos kahvinvastiketta asiakkaan valinnan mukaan.	50:—	47:—	40:—	37:—	34:—	32:—	30:—	30:—
Juomat:								
261. Maito 20 sl, lasi tai pullo	3:—	3:—	2:50	2:50	2:50	2:50	2:—	2:—
262. Maito 10 sl, lasi	1:50	1:50	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—
263. Viili tai kuuma maito 20 sl. Vastaavansuuruisen maitoannoksen hintaan saadaan lisätä	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—	1:—
264. Piimä, kuorittu maito ja kalja 20 sl, lasi	2:—	2:—	2:—	2:—	1:50	1:50	1:50	1:50
265. Korvikeviili 20 sl. Vastaavansuuruisen kuorittu maitoannoksen hintaan saadaan lisätä	—:50	—:50	—:50	—:50	—:50	—:50	—:50	—:50
266. Kylmä vesi, lasi	1:50	1:50	1:50	1:50	1:—	1:—	—:50	—:50
267. Olut 1-vlk. 1/1 pullo	12:50	11:50	11:—	10:50	10:50	9:50	9:—	8:50
268. » I- » 1/2 »	9:50	9:—	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
269. » I- » vakiopullo	10:50	10:—	9:—	8:50	8:50	8:—	7:50	7:—
270. » I- » kolpakko à 30 sl	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
271. » I- » lasi à 20 sl	5:50	5:—	4:50	4:50	4:—	4:—	3:50	3:50
272. Vichy ja engl. sooda, 1/2 pullo	9:—	8:50	6:50	6:—	5:50	5:—	5:—	4:50
273. » » » 1/4 »	7:50	7:—	5:—	4:50	4:—	3:50	3:50	3:—
274. Limonaadia ja sitruunasooda, 1/2 pullo	10:50	10:—	7:50	7:—	6:50	6:—	6:—	5:50
275. » » » 1/4 »	9:—	8:50	6:—	5:50	5:50	5:—	4:50	4:—
276. Oranja, Valencia, Pommac sekä sokeroimattomat pihlajanmarja-, raparperi-, puolukka-, karpalo- ja punaviinimarjahajuomat 330 g:n pulloissa	12:—	11:50	8:50	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—
277. Sokeroimattomat mustaviinimarja-, kirsikka- ja suomurainmehujuomat 330 g:n pulloissa	11:—	10:50	7:50	7:—	6:50	6:—	6:—	5:50

Nimike	Hinnoitteluryhmä							
	1	2	3	4	5	6	7	8
278. Sokeroimaton omenamehujuoma 330 g:n pulloissa	13:—	12:—	9:—	8:50	8:50	8:—	7:50	7:—
279. Puolukka-, karpalo-, pihlajanmarja-, raparperi- ja keinomehut, kylmä, lasi	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50	3:50	3:—
<i>Selitys:</i> lasilliseen 5 sl marja- tai keinomehua sekä lisäksi vettä.								
280. Samat, kuin nimikkeessä 279, kuuma, lasi	6:—	5:50	5:—	4:50	4:50	4:—	4:—	3:50
281. Sokeroimaton luonnonmehu muista kuin nimikkeessä 279 mainituista marjoista, kylmä, lasi	9:—	8:50	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50	5:—
282. Edellinen, kuuma, lasi	9:50	9:—	8:—	7:50	7:—	6:50	6:—	5:50
283. Mehukeitto, lasi	4:50	4:—	4:—	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50
284. Kahvinvastike, annos	8:—	7:50	6:—	5:50	5:—	4:50	4:50	4:—
285. » kuppi	4:—	4:—	3:50	3:—	2:50	2:50	2:—	2:—
286. Tee tai teenvastike, annos	7:50	7:—	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50
287. Edelliset, lasi tai kuppi	4:50	4:50	3:50	3:50	2:50	2:50	2:50	2:50
288. Kaakaonvastike, lasi tai kuppi	7:50	7:—	5:50	5:—	4:50	4:—	4:—	3:50
289. Kuuma vesi ja ns. hopeatee, lasi tai kuppi	3:50	3:50	2:50	2:50	2:—	2:—	2:—	2:—
Leipä- ym. annokset:								
301. Leipä	2:50	2:50	1:50	1:50	1:—	1:—	1:—	1:—
<i>Selitys:</i> annos 65—70 g, paitsi kuiva 50 g, käsittää myös vehnä- ja grahamjauhoista valmistetun. Saadaan myydä myös ½ annoksin puolella hinnalla.								
302. Piirakka, kasvistäytteinen, kappale tai levy ..	3:50	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50	2:50	2:50
<i>Selitys:</i> kuori ruistaikinasta, viljatuotetta 12½ g, täytteenä perunaa, porkkanaa, lanttua tai näitä yhdessä. Annoksen paino 60—70 g kp.								
303. Piirakka, ryynitäytteinen, kappale	3:50	3:50	3:—	3:—	3:—	2:50	2:50	2:50
<i>Selitys:</i> kuori ja täyte viljatuotetta yhteensä 50 g. Annoksen paino 60—70 g kp.								

304. Piirakka, puolukka- tai raparperitäytteinen, kappale tai levy	4:50	4:50	4:—	4:—	4:—	3:50	3:50	3:—
<i>Selitys:</i> kuori ruistaikinasta, viljatuotetta 12½ g. Makeutettu porkkanalla. Annoksen paino 80—90 g kp.								
305. Leivos	4:—	3:50	3:—	2:50	2:50	2:50	2:—	2:—
<i>Selitys:</i> kuponkeja leivoksesta 25 g.								
305 a. Keksit	5:—	4:50	4:—	3:50	3:50	3:50	3:—	3:—
<i>Selitys:</i> kuponkeja kekseistä 50 g.								
306. Paahdettu leipä, annos	4:—	4:—	3:—	3:—	3:—	2:50	2:50	2:—
<i>Selitys:</i> annoksen kuivapaino 50 g.								
310. Tulitikut, rasia	1:50	1:50	1:50	1:50	1:50	1:50	1:50	1:50

Tämä päätös tulee voimaan 15 päivänä toukokuuta 1945.

Helsingissä 15 päivänä toukokuuta 1945.

Ministeri *Uuno Takki.*

Osastopäällikkö R. Teerisuo.

